



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUAH CAMPUR DENGAN SANTAN (ENDONEZYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Hindistancevizi Sütü Meyve

1 kutu karışık meyve konservesi veya küçük kesilmiş taze karışık meyve (meyveler isteğe göre değişebilir)

4 çorba kaşığı hindistancevizi sütü

2 çorba kaşığı toz şeker konservenin suyu veya elma suyu

hindistancevizi sütünü konserve meyvenin suyu ile karıştırın. İçine toz şekeri atın ve şeker eriyinceye kadar karıştırın. Karışık meyveleri 4 büyük bardağa veya küçük kristal kaselelere paylaşın. Üzerlerine hindistancevizi suyu ve konserve meyve suyu karışımını dökün.

En üste bir çilek yerleştirerek soğuk olarak servis yapın.